



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ — Αρ. Φύλλου 548

3 Ιουνίου 1998

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 76/1998

Τροποποίηση του άρθρου 26 του Κώδικα Τροφίμων σε εναρμόνιση προς την Οδηγία 97/48 Ε.Κ. (ΕΕL 222/12.8.1997) της Επιτροπής, για τη δεύτερη τροποποίηση της Οδηγίας 82/711/Ε.Ο.Κ. του Συμβουλίου για τον καθορισμό των βασικών κανόνων που είναι αναγκαίοι για τον έλεγχο της μετανάστευσης των συστατικών των υλικών και αντικειμένων από πλαστική ύλη που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Το έγγραφο της Διεύθυνσης Τροφίμων του Γενικού Χημείου του Κράτους αριθ. 3002864/50/98.

2. Τις διατάξεις του άρθρου 1 (παρ. 1 και 3) του Ν. 1338/1983 «Εφαρμογή του Κοινοτικού Δικαίου» (ΦΕΚ 34/Α/1983) «Συμμετοχή της Ελλάδος στο Κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο Κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος Άνθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» (ΦΕΚ 70/Α/1984) καθώς και το άρθρο 65 του Ν. 1892/1990 (ΦΕΚ 101/Α/1990).

3. Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6 του Νόμου 4328/1929 (ΦΕΚ 272/Α/1929) «Περί συστάσεως Γενικού Χημείου του Κράτους», όπως αντικαταστάθηκε από την παράγραφο 6 του άρθρου 11 του Νόμου 2343/1995, (ΦΕΚ 211/Α/11.10.1995).

4. Το άρθρο 4 του Διατάγματος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «Περί κανονισμού της λειτουργίας των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου» (ΦΕΚ 391Α/1929).

5. Το άρθρο 1 του Νόμου 115/1975 «Περί τροποποιήσεως διατάξεων τινων του Ν. 4328/1929» (ΦΕΚ 172/Α/1975).

6. Την απόφαση 1078204/927/0006Α/6.8.1992 «Περιορισμός Συλλογικών Οργάνων του Υπουργείου Οικονομικών» των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών (ΦΕΚ 517/Β/1992).

7. Την υπ' αριθ. 1107147/1239/0006Α/4.10.1996 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Οικονομικών «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Οικονομικών στους Υφυπουργούς Οικονομικών» (ΦΕΚ 922/Β/1996).

8. Τις διατάξεις του άρθρου 29Α του Ν. 1558/1985 (ΦΕΚ 137/Α/1985) όπως το άρθρο αυτό προστέθηκε με το άρθρο 27 του Ν. 2081/1992 (ΦΕΚ 154/Α/1992) και αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 παρ. 2α του Ν. 2469/1997 (38Α) και το γεγονός ότι από την παρούσα απόφαση δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Ι. Εγκρίνουμε την απόφαση 76/1998 του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου, η οποία ελήφθη κατά τη συνεδρίαση της 10.3.1998 και η οποία έχει ως εξής:

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Εγκρίνουμε την τροποποίηση του άρθρου 26 του Κώδικα Τροφίμων σε εναρμόνιση της ελληνικής νομοθεσίας, προς την Οδηγία 97/48/Ε.Κ. (EEL 222/12-8-1997) της Επιτροπής για τη δεύτερη τροποποίηση της Οδηγίας 82/711/Ε.Ο.Κ. του Συμβουλίου για τον καθορισμό των βασικών κανόνων που είναι αναγκαίοι για τον έλεγχο της μετανάστευσης των συστατικών των υλικών και αντικειμένων από πλαστική ύλη που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα ως εξής:

Αντικαθίσταται το παράρτημα 2 με το ακόλουθο κείμενο:

"ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2

ΒΑΣΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΗΣ ΣΥΝΟΛΙΚΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΗΣ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΣΗΣ

1. Οι "δοκιμασίες μετανάστευσης" για τον προσδιορισμό της ειδικής και της συνολικής μετανάστευσης διεξάγονται με τη βοήθεια των "προσομοιωτών τροφίμων", που προβλέπονται στο κεφάλαιο I του παρόντος παραρτήματος και στις "συμβατικές συνθήκες δοκιμασιών μετανάστευσης", που καθορίζονται στο κεφάλαιο II του παρόντος παραρτήματος.

2. Οταν η εκτέλεση των δοκιμασιών μετανάστευσης με προσομοιωτές λιπαρών τροφίμων (βλέπε κεφάλαιο I) δεν είναι εφικτή για τεχνικούς λόγους, συνδεόμενους με τη μέθοδο ανάλυσης, διεξάγονται "αναπληρωματικές δοκιμασίες", στις οποίες χρησιμοποιούνται τα "υλικά δοκιμασίας" και εφαρμόζονται οι "συμβατικές συνθήκες αναπληρωματικών δοκιμασιών" που καθορίζονται στο κεφάλαιο III.

3. Οι "εναλλακτικές δοκιμασίες" που υποδεικνύονται στο κεφάλαιο IV επιτρέπεται να διεξάγονται αντί των δοκιμασιών μετανάστευσης σε προσομοιωτή λιπαρών τροφίμων, όταν πληρούνται οι όροι του κεφαλαίου IV.

4. Και στις τρεις περιπτώσεις επιτρέπεται:

   α) μείωση του αριθμού των δοκιμασιών που πρέπει να διεξαχθούν στην ή στις δοκιμασίες που αναγνωρίζονται γενικά, βάσει επιστημονικών στοιχείων, ως οι αυστηρότερες για τη συγκεκριμένη περίπτωση.

   β) παράλειψη της δοκιμασίας μετανάστευσης ή της αναπληρωματικής ή εναλλακτικής δοκιμασίας όταν υπάρχει οριστική απόδειξη ότι δεν είναι δυνατόν να σημειωθεί υπέρβαση των ορίων μετανάστευσης υπό τις προβλεπόμενες συνθήκες χρήσης του υλικού ή αντικειμένου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

Προσομοιωτές τροφίμων

1. Εισαγωγή

Δεδομένου ότι δεν είναι πάντα δυνατό να χρησιμοποιούνται τρόφιμα για τον έλεγχο των

υλικών που πρόκειται να έλθουν σε επαφή με τροφές, εισάγεται η χρήση προσομοιωτών τροφίμων. Οι εν λόγω προσομοιωτές ταξινομούνται κατά συνθήκη με την υπόθεση ότι έχουν τις ιδιότητες ενός ή περισσοτέρων τύπων τροφίμων. Οι τύποι τροφίμων και οι προσομοιωτές τροφίμων που πρέπει να χρησιμοποιούνται παρατίθενται στον πίνακα 1. Στην πράξη, τα τρόφιμα ενδέχεται να αποτελούν μείγματα των διαφόρων τύπων τροφίμων, όπως επί παραδείγματι, μείγματα λιπαρών και υδατικών τροφίμων. Οι διάφορες πιθανότητες περιγράφονται στον πίνακα 2 μαζί με υπόδειξη του ή των προσομοιωτών τροφίμων που πρέπει να επιλέγονται για τη διεξαγωγή των δοκιμασιών μετανάστευσης.

Πίνακας 1

Τύποι τροφίμων και προσομοιωτές τροφίμων

Τύποι τροφίμων	Συμβατική ταξινόμηση	Προσομοιωτής τροφίμων	Σύντμηση
Υδατικά τρόφιμα (υδατικά τρόφιμα με pH >4,5)	Τρόφιμα για τα οποία το κεφάλαιο V προβλέπει δοκιμασία μόνο με τον προσομοιωτή Α.	Απεσταγμένο νερό ή νερό ισοδύναμης ποιότητας.	Προσομοιωτής Α
Όξινα τρόφιμα (υδατικά τρόφιμα με pH <4,5)	Τρόφιμα για τα οποία το κεφάλαιο V προβλέπει δοκιμασία μόνο με τον προσομοιωτή Β.	Οξικό οξύ 3% (p/v) σε υδατικό διάλυμα.	Προσομοιωτής Β
Αλκοολούχα τρόφιμα	Τρόφιμα για τα οποία το κεφάλαιο V προβλέπει δοκιμασία μόνο με τον προσομοιωτή Γ.	Αιθανόλη 10% v/v σε υδατικό διάλυμα Η συγκέντρωση αυτή προσαρμόζεται στον πραγματικό αλκοολικό βαθμό του τροφίμου, εφόσον αυτός υπερβαίνει το 10% (v/v).	Προσομοιωτής Γ
Λιπαρά τρόφιμα	Τρόφιμα για τα οποία το κεφάλαιο V προβλέπει δοκιμασία μόνο με τον προσομοιωτή Δ.	Εξευγενισμένο ελαιόλαδο ή άλλοι προσομοιωτές λιπαρών τροφίμων.	Προσομοιωτής Δ
Ξηρά τρόφιμα		Ουδέν	Ουδέν

Τα χαρακτηριστικά ή, κατά περίπτωση, η σύσταση του προσομοιωτή Δ είναι τα ακόλουθα:

α. Χαρακτηριστικά εξευγενισμένου ελαιόλαδου

Δείκτης ιωδίου (WIJS)	=	80	έως	88
Δείκτης διάθλασης στους 25°C	=	1,4665	έως	1,4679

Οξύτητα (σε ελαϊκό οξύ %)	=	0,5%	(μέγιστη)
Αριθμός υπεροξειδίων (σε χιλιοστοϊσοδύναμα οξυγόνου ανά Kg ελαίου(	=	10	(μέγιστος)

β. Σύσταση μίγματος συνθετικών τριγλυκεριδίων
Αναλογίες λιπαρών οξέων

Αριθμός ατόμων C του αλκυλίου ή αλκενίου	6	8	10	12	14	16	18	λοιπά
Εμβαδό αεριοχρωματο-γραφικής κορυφής(%)	+1	6-9	8-11	45-52	12-15	8-10	8-12	≤1

Καθαρότητα

Περιεκτικότητα σε μονογλυκερίδια (προσδιοριζόμενη ενζυματικώς)	≤	0,2%
Περιεκτικότητα σε διγλυκερίδια (προσδιοριζόμενη ενζυματικώς)	≤	2,0%
Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες	≤	0,2%
Αριθμός ιωδίου (WITS)	≤	0,1%
Οξύτητα	≤	0,1%
Υγρασία (K. FISCHER)	≤	0,1%
Σημείο τήξης	28	+- 2° C

Τυπικό φάσμα απορρόφησης (κυψελίδα ενός cm, αναφορά: Νερό 35°C)

Μήκος κύματος (nm)	290,	310,	330,	350,	370,	390,	430,	470,	510
Διαπερατότητα (%)	~2	~15	~37	~64	~80	~88	~95	~97	~98

Διαπερατότητα τουλάχιστον 10% στα 310 nm (κυψελίδα ενός cm, αναφορά: Νερό 35°C).

γ. Χαρακτηριστικά ηλιέλαιου

Αριθμός ιωδίου (WIJS)	=	120	έως	145
Δείκτης διάθλασης στους 20°C	=	1,474	έως	1,476
Αριθμός σαπωνοποίησης	=	188	έως	193
Σχετική πυκνότητα στους 20°C	=	0,918	έως	0,925
Μη σαπωνοποιήσιμες ύλες	=	0,5%	έως	1,5%

2. Επιλογή προσομοιωτών τροφίμων

2. 1. Υλικά και αντικείμενα προοριζόμενα να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα παντός τύπου.

Για τη διενέργεια των δοκιμασιών χρησιμοποιούνται από τους παρακάτω προσομοιωτές τροφίμων εκείνοι που θεωρείται ότι παρέχουν τις αυστηρότερες τιμές υπό τις συνθήκες δοκιμασίας του κεφαλαίου II, ενώ για κάθε προσομοιωτή λαμβάνεται νέο δείγμα πλαστικού υλικού ή αντικειμένου:

- Οξικό οξύ 3% (p/v) σε υδατικό διάλυμα,
- Αιθανόλη 10% (v/v) σε υδατικό διάλυμα,
- Εξευγενισμένο ελαιόλαδο ("προσομοιωτής αναφοράς Δ").

Ο προσομοιωτής αναφοράς Δ μπορεί να αντικατασταθεί από συνθετικό μείγμα τριγλυκεριδίων ή από ηλιανθέλαιο ή αραβοσιτέλαιο τυποποιημένων προδιαγραφών

(άλλοι προσομοιωτές λιπαρών τροφίμων, καλούμενοι "προσομοιωτές Δ"). Εάν, σε περίπτωση που έχει επιλεγεί οποιοδήποτε από αυτούς τους άλλους προσομοιωτές σημειωθεί υπέρβαση των ορίων μετανάστευσης, προκειμένου να κριθεί η μη συμμόρφωση, απαιτείται υποχρεωτικά επιβεβαίωση των αποτελεσμάτων με ελαιόλαδο, εφόσον αυτό είναι τεχνικώς εφικτό.
Εάν η επιβεβαίωση αυτή δεν είναι τεχνικώς εφικτή και το υλικό ή αντικείμενο υπερβαίνει τα όρια μετανάστευσης θεωρείται ότι δεν είναι σύμφωνο με τις διατάξεις του άρθρου αυτού.

2. 2. **Υλικά και αντικείμενα προοριζόμενα να έλθουν σε επαφή με συγκεκριμένους τύπους τροφίμων.**

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν μόνο οι ακόλουθες περιπτώσεις:

α) Το υλικό ή αντικείμενο βρίσκεται ήδη σε επαφή με γνωστό τρόφιμο.

β) Το υλικό ή αντικείμενο συνοδεύεται, σύμφωνα με τους κανόνες της παραγράφου 7 του άρθρου 21 του Κώδικα Τροφίμων, από ειδική ένδειξη των τύπων τροφίμων του πίνακα 1, για τους οποίους μπορεί ή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί, επί παραδείγματι "μόνο για υδατικά τρόφιμα".

γ) Το υλικό ή αντικείμενο συνοδεύεται, σύμφωνα με τους κανόνες της παραγράφου 7 του άρθρου 21 του Κώδικα Τροφίμων από ειδική ένδειξη του ή των τροφίμων ή της ή των ομάδων τροφίμων του κεφαλαίου V για τα οποία μπορεί ή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί. Η ένδειξη αυτή παρέχεται:

i) σε κάθε στάδιο της εμπορίας πλην της λιανικής πώλησης με τον "αριθμό αναφοράς" ή την "περιγραφή των τροφίμων" που προβλέπονται στον πίνακα 5 του κεφαλαίου V.

ii) Στο στάδιο της λιανικής πώλησης, με την αναγραφή μικρού μόνο αριθμού τροφίμων ή ομάδων τροφίμων, κατά προτίμηση με ευκόλως κατανοητά παραδείγματα.

Για τη διεξαγωγή των δοκιμασιών χρησιμοποιούνται, στην μεν περίπτωση β), ο ή οι προσομοιωτές τροφίμων που αναφέρονται ως παραδείγματα στον πίνακα 2, ενώ στις περιπτώσεις α) και γ), ο οι προσομοιωτές τροφίμων που αναφέρονται στο κεφάλαιο V. Οταν το ή τα τρόφιμα είτε η ή οι ομάδες τροφίμων δεν περιλαμβάνονται στον κατάλογο του κεφαλαίου V από τον πίνακα 2 επιλέγεται ο τύπος που ανταποκρίνεται περισσότερο στο ή στα τρόφιμα ή στην ή στις ομάδες τροφίμων που εξετάζονται.

Εφόσον το υλικό ή αντικείμενο προορίζεται να έλθει σε επαφή με περισσότερο του ενός τρόφιμα ή περισσότερες της μίας ομάδες τροφίμων, με διαφορετικούς συντελεστές αναγωγής, το αποτέλεσμα της δοκιμασίας για κάθε τρόφιμο διορθώνεται με τον αντίστοιχο συντελεστή αναγωγής. Εάν ένα ή περισσότερα αποτελέσματα του ανωτέρω υπολογισμού υπερβαίνουν τι προβλεπόμενες οριακές τιμές, το υλικό κρίνεται ακατάλληλο για το συγκεκριμένο τρόφιμο ή την ή τις συγκεκριμένες ομάδες τροφίμων.

Οι δοκιμασίες διεξάγονται υπό τις συνθήκες δοκιμασίας που καθορίζονται στο κεφάλαιο II, ενώ για κάθε προσομοιωτή λαμβάνεται νέο δείγμα.

Πίνακας 2

Προσομοιωτές τροφίμων οι οποίοι πρέπει να επιλέγονται για τον έλεγχο των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα σε ειδικές περιπτώσεις.

Τρόφιμα ερχόμενα σε επαφή με το υλικό	Προσομοιωτές
Υδατικά τρόφιμα μόνο	Προσομοιωτής Α
Οξινα τρόφιμα μόνο	Προσομοιωτής Β
Αλκοολούχα τρόφιμα μόνο	Προσομοιωτής Γ
Λιπαρά τρόφιμα μόνο	Προσομοιωτής Δ
Υδατικά και όξινα τρόφιμα παντός είδους	Προσομοιωτής Β
Αλκοολούχα και υδατικά τρόφιμα παντός είδους	Προσομοιωτής Γ
Αλκοολούχα και όξινα τρόφιμα παντός είδους	Προσομοιωτές Γ και Β
Λιπαρά και υδατικά τρόφιμα παντός είδους	Προσομοιωτές Δ και Α
Λιπαρά και όξινα τρόφιμα παντός είδους	Προσομοιωτές Δ και Β
Λιπαρά και αλκοολούχα και υδατικά τρόφιμα παντός είδους	Προσομοιωτές Δ και Γ
Λιπαρά και αλκοολούχα και όξινα τρόφιμα παντός είδους	Προσομοιωτές Δ, Γ και Β

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

Συνθήκες δοκιμασιών μετανάστευσης (χρόνος και θερμοκρασία)

1. Για τη διενέργεια των δοκιμασιών μετανάστευσης επιλέγονται από τους χρόνους και τις θερμοκρασίες που καθορίζονται στον πίνακα 3, αυτά που αντιστοιχούν στις χειρότερες προβλέψιμες συνθήκες επαφής για τα υπό μελέτη πλαστικά υλικά ή αντικείμενα και σε τυχόν πληροφορίες σχετικά με την ανώτατη θερμοκρασία χρήσης που αναγράφονται στην επισήμανση. Ως εκ τούτου, εάν το πλαστικό υλικό ή αντικείμενο προορίζεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμο σε συνθήκες που καλύπτονται από συνδυασμό δύο ή περισσοτέρων χρόνων και θερμοκρασιών που περιλαμβάνονται στον πίνακα, για τη διεξαγωγή της δοκιμασίας μετανάστευσης το δείγμα υποβάλλεται διαδοχικά σε όλες τις χειρότερες προβλέψιμες συνθήκες που είναι κατάλληλες για το δείγμα, χρησιμοποιώντας την ίδια ποσότητα προσομοιωτή τροφίμων.

2. Συνθήκες επαφής θεωρούμενες γενικώς ως αυστηρότερες

Κατ' εφαρμογή των γενικών κριτηρίων, σύμφωνα με τα οποία για τον προσδιορισμό της μετανάστευσης θα πρέπει να επιλέγονται μόνο οι συνθήκες δοκιμασίας που, στη συγκεκριμένη υπό εξέταση περίπτωση και βάσει επιστημονικών στοιχείων, θεωρούνται

ως οι αυστηρότερες, παρέχονται κατωτέρω ορισμένα συγκεκριμένα παραδείγματα συνθηκών επαφής για τις δοκιμασίες.

2. 1. **Πλαστικά υλικά και αντικείμενα προοριζόμενα να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα σε οποιεσδήποτε συνθήκες διάρκειας και θερμοκρασίας.**

Σε περίπτωση που δεν υπάρχει κατάλληλη ένδειξη στην επισήμανση ή δεν παρέχονται οδηγίες σχετικά με την αναμενόμενη θερμοκρασία και διάρκεια επαφής κατά την πραγματική χρήση, ανάλογα με τον ή τους τύπους τροφίμων, οι προσομοιωτές Α ή/και Β ή/και Γ χρησιμοποιούνται επί τέσσερις ώρες στους 100°C ή επί τέσσερις ώρες στη θερμοκρασία αναρροής ή/και ο προσομοιωτής Δ επί δύο μόνο ώρες στους 175°C. Οι συνθηκες αυτές χρόνου και θερμοκρασίας θεωρούνται κατά συνθήκη ως οι αυστηρότερες.

2. 2. **Πλαστικά υλικά και αντικείμενα προοριζόμενα να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή χαμηλότερη για ακαθόριστο χρονικό διάστημα.**

Σε περίπτωση που στην επισήμανση των υλικών και αντικειμένων αναφέρεται ότι προορίζονται να χρησιμοποιηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή χαμηλότερη ή όταν είναι σαφές ότι τα υλικά και αντικείμενα προορίζονται ως εκ της φύσεώς τους να χρησιμοποιηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή χαμηλότερη, η δοκιμασία διεξάγεται στους 40°C επί δέκα ημέρες. Οι συνθήκες αυτές χρόνου και θερμοκρασίας θεωρούνται κατά συνθήκη ως οι αυστηρότερες.

3. **Μετανάστευση πτητικών ουσιών**

Κατά τον έλεγχο της ειδικής μετανάστευσης πτητικών ουσιών, η δοκιμασία (-ες) με προσομοιωτή (-ές) διεξάγονται κατά τρόπο ώστε να λαμβάνεται υπόψη η πιθανή απώλεια πτητικών μεταναστευτικών ουσιών υπό τις χειρότερες προβλέψιμες συνθήκες χρήσης.

4. Ειδικές περιπτώσεις

4. 1. Για τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν σε φούρνους μικροκυμάτων, η δοκιμασία μετανάστευσης μπορεί να διεξαχθεί είτε σε συμβατικό φούρνο είτε σε φούρνο μικροκυμάτων, εφόσον επιλέγονται οι κατάλληλες συνθήκες χρόνου και θερμοκρασίας από τον πίνακα 3.

4. 2. Εάν διαπιστωθεί ότι η διεξαγωγή των δοκιμασιών υπό τις συνθήκες επαφής που καθορίζονται στον πίνακα 3 προκαλεί φυσικές ή άλλες μεταβολές στο δείγμα ελέγχου, οι οποίες δεν επέρχονται υπό τις χειρότερες προβλέψιμες συνθήκες χρήσης του υπό εξέταση υλικού ή αντικειμένου, οι δοκιμασίες μετανάστευσης διεξάγονται υπό τις χειρότερες προβλέψιμες συνθήκες χρήσης που δεν προκαλούν τις εν λόγω φυσικές ή άλλες μεταβολές.

4. 3. Κατά παρέκκλιση των συνθηκών δοκιμασίας του πίνακα 3 και της παραγράφου 2, στις περιπτώσεις κατά τις οποίες το πλαστικό υλικό ή αντικείμενο ενδέχεται να χρησιμοποιηθεί στην πράξη για περιόδους μικρότερες των 15 λεπτών σε θερμοκρασίες μεταξύ 70°C και 100°C (π.χ. πλήρωση εν θερμώ) και αυτό επισημαίνεται με κατάλληλη ένδειξη στην ετικέτα ή στις οδηγίες διεξάγεται μόνο η δίωρη δοκιμασία στους 70°C. Εάν ωστόσο το υλικό ή αντικείμενο προορίζεται

να χρησιμοποιηθεί επίσης για αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, η προαναφερόμενη δοκιμασία αντικαθίσταται από δεκαήμερη δοκιμασία στους 40°C, η οποία θεωρείται κατά συνθήκη αυστηρότερη.

4. 4. Στις περιπτώσεις όπου οι συμβατικές συνθήκες δοκιμασιών μετανάστευσης δεν καλύπτονται επαρκώς από τις συνθήκες επαφής για τις δοκιμασίες του πίνακα 3 (επί παραδείγματι, θερμοκρασία επαφής που υπερβαίνει τους 175°C ή διάρκεια επαφής μικρότερη των πέντε λεπτών), μπορούν να επιλέγονται άλλες συνθήκες επαφής, καταλληλότερες για την υπό εξέταση περίπτωση, υπό τον όρο ότι οι συνθήκες αυτές αντιπροσωπεύουν τις χειρότερες προβλέψιμες συνθήκες επαφής των εξεταζόμενων πλαστικών υλικών ή αντικειμένων.

Πίνακας 3

Συμβατικές συνθήκες για τις δοκιμασίες μετανάστευσης με προσομοιωτές τροφίμων

Συνθήκες επαφής στη χειρότερη προβλέψιμη χρήση	Συνθήκες δοκιμασίας
Διάρκεια επαφής	Χρόνος δοκιμασίας
t ≤ 5 λεπτά	Βλέπε συνθήκες στο σημείο 4.4.
5 λεπτά < t ≤ 0,5 ώρα	0,5 ώρα
0,5 ώρα < t ≤ 1 ώρα	1 ώρα
1 ώρα < t ≤ 2 ώρες	2 ώρες
2 ώρες < t ≤ 4 ώρες	4 ώρες
4 ώρες < t ≤ 24 ώρες	24 ώρες
t > 24 ώρες	10 ημέρες
Θερμοκρασία επαφής	Θερμοκρασία δοκιμασίας
T ≤ 5° C	5°C
5° C < T ≥ 20° C	20° C
20° C < T ≥ 40° C	40° C
40° C < T ≤ 70° C	70° C
70° C < T ≤ 100° C	100° C ή θερμοκρασία αναρροής
100° C < T ≤ 121° C	121° C (*)
121° C < T ≤ 130° C	130° C (*)
130° C < T ≤ 150° C	150° C (*)
T > 150° C	175° C (*)

(*) Η θερμοκρασία αυτή χρησιμοποιείται μόνο για τον προσομοιωτή Δ. Για τους προσομοιωτές Α, Β και Γ, η δοκιμασία μπορεί να αντικατασταθεί από τη δοκιμασία στους 100° C ή στη θερμοκρασία αναρροής για χρονικό διάστημα τετραπλάσιο εκείνου που πρέπει να επιλεγεί βάσει των γενικών κανόνων της παραγράφου 1.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

Αναπληρωματική δοκιμασία λιπαρών υλών για συνολική και ειδική μετανάστευση

1. Εάν, για τεχνικούς λόγους που σχετίζονται με τη μέθοδο ανάλυσης, η χρήση προσομοιωτών λιπαρών τροφίμων δεν είναι εφικτή, αντ' αυτών χρησιμοποιούνται όλα τα υλικά δοκιμασίας του πίνακα 4 υπό συνθήκες δοκιμασίας που αντιστοιχούν στις συνθήκες δοκιμασίας για τον προσομοιωτή Δ.

   Στον πίνακα που ακολουθεί παρέχονται παραδείγματα των σπουδαιότερων συμβατικών συνθηκών δοκιμασιών μετανάστευσης και οι αντίστοιχες συμβατικές συνθήκες των αναπληρωματικών δοκιμασιών. Για άλλες συνθήκες δοκιμασίας που δεν αναφέρονται στον πίνακα 4, λαμβάνονται υπόψη τα παραδείγματα αυτά καθώς και η πείρα όσον αφορά τον εξεταζόμενο τύπο πολυμερούς.

   Για κάθε δοκιμασία χρησιμοποιείται νέο δείγμα. Για κάθε υλικό δοκιμασίας τηρούνται οι κανόνες που καθορίζονται στα κεφάλαια I και II για τον προσομοιωτή Δ. Χρησιμοποιούνται, κατά περίπτωση, οι συντελεστές αναγωγής που καθορίζονται στο κεφάλαιο V. Για την εξακρίβωση της συμμόρφωσης με οποιοδήποτε όριο μετανάστευσης, επιλέγεται η υψηλότερη από τις τιμές που ελήφθησαν με χρήση όλων των υλικών δοκιμασίας.

   Εάν ωστόσο διαπιστωθεί ότι η διεξαγωγή των εν λόγω δοκιμασιών προκαλεί φυσικές ή άλλες μεταβολές στο δείγμα ελέγχου, οι οποίες δεν επέρχονται υπό τις χειρότερες προβλεπόμενες συνθήκες χρήσεως του εξεταζόμενου υλικού ή αντικειμένου, το αποτέλεσμα που λαμβάνεται με το συγκεκριμένο υλικό δοκιμασίας απορρίπτεται και επιλέγεται η υψηλότερη από τις υπόλοιπες τιμές.

2. Κατά παρέκκλιση του σημείου 1, μία ή δύο από τις αναπληρωματικές δοκιμασίες του πίνακα 4 είναι δυνατόν να παραλείπονται, εάν, βάσει επιστημονικών στοιχείων, θεωρούνται γενικώς ακατάλληλες για το υπό εξέταση δείγμα.

Πίνακας 4

Συμβατικές συνθήκες για τις αναπληρωματικές δοκιμασίες

Συνθήκες δοκιμασίας με τον προσομοιωτή Δ.	Συνθήκες δοκιμασίας με ισοοκτάνιο	Συνθήκες δοκιμασίας αιθανόλη 95%	Συνθήκες δοκιμασίας με MPPO(*)
10 ημέρες - 5°C	0,5 ημέρα - 5° C	10 ημέρες - 5° C	-
10 ημέρες - 20° C	1 ημέρα - 20° C	10 ημέρες - 20° C	-
10 ημέρες - 40° C	2 ημέρες - 20° C	10 ημέρες - 40° C	-
2 ώρες - 70° C	0,5 ώρα - 40° C	2,0 ώρες - 60° C	-
0,5 ώρα -100° C	0,5 ώρα - 60° C(**)	2,5 ώρες - 60° C	0,5 ώρα - 100°C
1 ώρα - 100° C	1,0 ώρα - 60° C(**)	3,0 ώρες - 60°C(**)	1 ώρα - 100°C
2 ώρες - 100°C	1,5 ώρες - 60°C(**)	3,5 ώρες - 60°C(**)	2 ώρες - 100°C
0,5 ώρα - 121°C	1,5 ώρες - 60°C(**)	3,5 ώρες - 60°C(**)	0,5 ώρα - 121°C
1 ώρα - 121°C	2 ώρες - 60°C(**)	4 ώρες - 60°C(**)	1 ώρα - 121°C
2 ώρες - 121°C	2,5 ώρες - 60°C(**)	4,5 ώρες - 60°C(**)	2 ώρες - 121°C
0,5 ώρα - 130°C	2,0 ώρες - 60°C(**)	4,0 ώρες - 60°C(**)	0,5 ώρα - 130°C
1 ώρα - 130°C	2,5 ώρες - 60°C(**)	4,5 ώρες - 60°C(**)	1 ώρα - 130°C
2 ώρες - 150°C	3,0 ώρες - 60°C(**)	5,0 ώρες - 60°C(**)	2 ώρες - 150°C
2 ώρες - 175°C	4,0 ώρες - 60°C(**)	6,0 ώρες - 60°C(**)	2 ώρες - 175°C

(*) MPPO = Τροποποιημένο οξείδιο του πολυφαινυλενίου.

(**) Τα πτητικά υλικά δοκιμασίας χρησιμοποιούνται σε θερμοκρασίες μέχρι 60° C. Απαραίτητη προϋπόθεση για τη διεξαγωγή των αναπληρωματικών δοκιμασιών είναι το υλικό ή αντικείμενο να αντέχει στις συνθήκες δοκιμασίας που θα επικρατούσαν αν είχε χρησιμοποιηθεί ο προσομοιωτής Δ. Το δείγμα ελέγχου εμβαπτίζεται σε ελαιόλαδο υπό τις κατάλληλες συνθήκες. Εάν παρατηρηθεί μεταβολή των φυσικών του ιδιοτήτων (επί παραδείγματι, τήξη, παραμόρφωση), το υλικό κρίνεται ακατάλληλο για χρήση στη συγκεκριμένη θερμοκρασία. Εφόσον δεν μεταβληθούν οι φυσικές ιδιότητες διεξάγονται οι αναπληρωματικές δοκιμασίες σε νέα δείγματα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Εναλλακτικές δοκιμασίες λιπαρών υλών για συνολική και ειδική μετανάστευση.

1. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση του αποτελέσματος των εναλλακτικών δοκιμασιών που καθορίζονται στο παρόν κεφάλαιο, υπό την προϋπόθεση ότι πληρούνται και οι δύο ακόλουθοι όροι:
   α) τα αποτελέσματα που λαμβάνονται με "συγκριτική δοκιμασία" δείχνουν ότι οι τιμές είναι ίσες ή υψηλότερες εκείνων που προκύπτουν από τη δοκιμασία με τον προσομοιωτή Δ.
   β) η μετανάστευση στην εναλλακτική δοκιμασία δεν υπερβαίνει τα όρια μετανάστευσης, μετά την εφαρμογή των κατάλληλων συντελεστών αναγωγής που προβλέπονται στο κεφάλαιο V.

Εάν έστω και ένας από τους όρους αυτούς δεν πληρούται, πρέπει να διεξάγονται οι δοκιμασίες μετανάστευσης.

2. Κατά παρέκκλιση του όρου που αναφέρεται στην παράγραφο 1 στοιχείο α) ανωτέρω, η συγκριτική δοκιμασία είναι δυνατόν να παραλειφθεί, όταν έχει αποδειχθεί οριστικά από τα αποτελέσματα επιστημονικών πειραμάτων ότι οι τιμές που προκύπτουν από την εναλλακτική δοκιμασία είναι ίσες ή υψηλότερες εκείνων που λαμβάνονται με τη δοκιμασία μετανάστευσης.

3. Εναλλακτικές δοκιμασίες

3. 1. Εναλλακτικές δοκιμασίες με πτητικά υλικά.

Στις δοκιμασίες αυτές χρησιμοποιούνται πτητικά υλικά, όπως το ισοοκτάνιο ή η αιθανόλη 95% ή άλλοι πτητικοί διαλύτες ή μείγματα διαλυτών. Κατά τη διεξαγωγή των δοκιμασιών, οι συνθήκες επαφής πρέπει να είναι τέτοιες, ώστε να πληρούται ο όρος της παραγράφου 1 στοιχείο α).

3. 2. "Δοκιμασίες εκχύλισης".

Επιτρέπεται η διεξαγωγή άλλων δοκιμασιών, στις οποίες χρησιμοποιούνται ισχυρά εκχυλιστικά μέσα υπό αυστηρότατες συνθήκες, εφόσον αναγνωρίζεται γενικώς, βάσει επιστημονικών στοιχείων, ότι οι τιμές που προκύπτουν από τις δοκιμασίες αυτές (δοκιμασίες εκχύλισης) είναι ίσες ή υψηλότερες εκείνων που λαμβάνονται με τις δοκιμασίες στις οποίες χρησιμοποιείται ο προσομοιωτής Δ".

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

Τρόφιμα για τα οποία χρησιμοποιούνται προσομοιωτές.

1. Ο κατωτέρω πίνακας 5 περιλαμβάνει ένα μη πλήρη κατάλογο τροφίμων και τους προσομοιωτές που μπορούν να χρησιμοποιούνται στη δοκιμή μετανάστευσης, όσον αφορά το τρόφιμο ή την ομάδα τροφίμων.

2. Για κάθε τρόφιμο ή ομάδα τροφίμων χρησιμοποιείται (ούνται) μόνον ο (οι) προσομοιωτής (ές) που υποδεικνύεται (ονται) με την ένδειξη "Χ" χρησιμοποιώντας για κάθε προσομοιωτή νέο δείγμα των εν λόγω υλικών και αντικειμένων. Οπου δεν υπάρχει η ένδειξη "Χ" δεν απαιτείται δοκιμή μετανάστευσης για την αντίστοιχη κατηγορία ή υποκατηγορία.

3. Οταν δίπλα από την ένδειξη "Χ" υπάρχει κάθετος και ακολουθεί αριθμός, τότε το αποτέλεσμα από τις δοκιμές μετανάστευσης πρέπει να διαιρείται από τον αριθμό αυτό. Ο αριθμός αυτός αποκαλούμενος "συντελεστής αναγωγής" χρησιμοποιείται για να ληφθεί υπόψη ο μεγαλύτερος βαθμός εκχυλιστικής ικανότητας που παρουσιάζει ο προσομοιωτής των λιπαρών τροφίμων σε σχέση με ορισμένα λιπαρά τρόφιμα.

4. Οταν την ένδειξη "Χ" συνοδεύει το γράμμα "α" μέσα σε παρένθεση, χρησιμοποιείται ο ένας μόνο από τους δύο προσομοιωτές που υποδεικνύονται:

- αν το τρόφιμο έχει pH ανώτερο του 4,5 χρησιμοποιείται ο προσομοιωτής Α.
- αν το τρόφιμο έχει pH κατώτερο ή ίσο του 4,5 χρησιμοποιείται ο προσομοιωτής Β.

5. Οταν ένα τρόφιμο αναφέρεται στον κατάλογο και σε ειδική και σε γενική κατηγορία, πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά ο (οι) προσομοιωτής (ές) που προβλέπεται (ονται) στην ειδική κατηγορία.

Πίνακας 5

Αριθμός Κατηγ.	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής			
		Α	Β	Γ	Δ
01	Ποτά.				
01. 01	Ελεύθερα αλκοόλης ποτά ή ποτά με αλκοολικό βαθμό μικρότερο από 5% VOL: Νερό, μηλίτης οίνος, χυμοί φρούτων ή λαχανικών φυσικοί ή συμπυκνωμένοι, γλεύκος, νέκταρ φρούτων, λεμονάδες, ανθρακούχο νερό, σιρόπια, πικρά αφεψήματα, καφές, τσάϊ, υγρή σοκολάτα, ζύθος και άλλα.	X(a)	X(a)		
01. 02	Ποτά με αλκοολικό βαθμό ίσο ή μεγαλύτερο από 5% VOL. Ποτά που αναφέρονται στην κατηγορία 01.01 αλλά με αλκοολικό βαθμό ένα ή μεγαλύτερο: Οίνοι, αποστάγματα, λικέρ.		X(*)	X(**)	
01. 03	Διάφορα: μη μετουσιωμένη αιθυλική αλκοόλη.		X(*)	X(**)	
02	Δημητριακά, προϊόντα από δημητριακά, προϊόντα αρτοποιίας, ζαχαροπλαστικής και μπισκοτοποιίας.				
02. 01	Αμυλα παντός είδους				
02. 02	Δημητριακά μη επεξεργασμένα, διογκωμένα, σε νιφάδες (συμπεριλαμβάνονται ο διογκωμένος αραβόσιτος, νιφάδες αραβοσίτου και άλλα παρόμοια).				
02. 03	Αλευρα δημητριακών και σιμιγδάλια.				
02. 04	Ζυμαρικά.				

(*) Η δοκιμή αυτή πραγματοποιείται μόνο στις περιπτώσεις που το pH είναι κατώτερο ή ίσο του 4,5.

(**) Η δοκιμή αυτή μπορεί να πραγματοποιηθεί στην περίπτωση υγρών ή ποτών με αλκοολικό βαθμό μεγαλύτερο από 15% VOL με υδατικό διάλυμα αιθανόλης ανάλογης συγκέντρωσης.

Αριθμός Κατηγ.	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής			
		Α	Β	Γ	Δ
02. 05	Προϊόντα αρτοποιίας, μπισκοτοποιίας και ζαχαροπλαστικής ξηρά: Α. Επικαλυμμένα με λιπαρές ύλες. Β. Αλλα.				X/5
02. 06	Προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής νωπά: Α. Επικαλυμμένα με λιπαρές ύλες. Β. Αλλα.	X			X/5
03	Σοκολάτα ζάχαρη και προϊόντα τους. Προϊόντα ζαχαροπλαστικής:				
03. 01	Σοκολάτα, προϊόντα καλυμμένα με σοκολάτα, υποκατάστατά της και προϊοτα καλυμμένα με υποκατάστατα σοκολάτας.				X/5
03. 02	Προϊόντα ζαχ/στικής: Α. Σε στερεά μορφή: I. Επικαλυμμένα με λιπαρές ύλες. II. Αλλα				X/5 X/5
03. 02	Β. Σε μορφή πάστας: I. Επικαλυμμένα με λιπαρές ύλες. II. Υγρά	X			X/3
03. 03	Ζάχαρη και ζαχαρωτά: Α. Σε στερεή μορφή Β. Μέλι και παρόμοια Γ. Μελάσσες και σιρόπια ζάχαρης	X X			
04	Φρούτα, λαχανικά και προϊόντα αυτών.				
04. 01	Ολόκληρα φρούτα, νωπά ή διατηρημένα με απλή ψύξη.				

Αριθμός Κατηγ.	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής A	B	Γ	Δ
04. 02	Μεταποιημένα φρούτα:				
	A. Αποξηραμένα ή αφυδατωμένα, ολόκληρα ή υπό μορφή αλεύρων σκόνης				
	B. Φρούτα σε κομμάτια, υπό μορφή πολτού ή πάστας.	X(a)	X(a)		
	Γ. Φρούτα σε κονσέρβα (μαρμελάδες και παρεμφερή προϊόντα - φρούτα ολόκληρα ή τεμαχισμένα ή υπό μορφή αλεύρων, ή σκόνης διατηρημένα σε υγρό μέσο):				
	I. Σε υδατικό μέσο.	X(a)	X(a)		
	II. Σε ελαιώδες μέσο.	X(a)	X(a)		X
	III.Σε αλκοολικό μέσο (≥5% VOL)		X(*)	X	
04. 03	Καρποί με φλοιό (αραχίδες, κάστανα, αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κουκουνάρι και άλλα):				
	A. Χωρίς φλοιό				
	B. Χωρίς φλοιό και καβουρδισμένα.				X/5(**)
	Γ. Υπό μορφή πάστας ή κρέμας.	X			X/3(**)
04. 04	Ολόκληρα λαχανικά, νωπά ή διατηρημένα με απλή ψύξη.				
04. 05	Μεταποιημένα λαχανικά:				
	A. Αποξηραμένα ή αφυδατωμένα λαχανικά ολόκληρα ή υπό μορφή αλεύρου ή σκόνης.				

(*) Η δοκιμή αυτή πραγματοποιείται μόνο στις περιπτώσεις που το pH είναι κατώτερο ή ίσο του 4,5.

(**) Εάν είναι δυνατό να αποδειχθεί, μέσω κατάλληλου ελέγχου, ότι δεν υπάρχει "λιπαρή επαφή" του πλαστικού, η δοκιμή με τον προσομοιωτή Δ μπορεί να παραλειφθεί.

Αριθμός Κατηγ.	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής A	B	Γ	Δ
04. 05	B. Λαχανικά σε κομμάτια υπό μορφή πολτού.	X(α)	X(α)		
	Γ. Λαχανικά σε κονσέρβα:				
	I. Σε υδατικό μέσο.	X(α)	X(α)		
	II. Σε ελαιώδες μέσο.	X(α)	X(α)		X
	III. Σε αλκοολικό μέσο (≥5% VOL)		X(**)	X	
05	Λίπη και έλαια				
05. 01	Ζωϊκά και φυτικά λίπη και έλαια, είτε στη φυσική τους κατάσταση είτε επεξεργασμένα (συμπεριλαμβάνεται το βούτυρο του κακάο, το χοίρειο λίπος το τηγμένο βούτυρο).				X
05. 02	Μαργαρίνη, βούτυρο και άλλες λιπαρές ύλες αποτελούμενες από γαλακτώματα νερού σε λάδι.				X/2
06	Ζωϊκά προϊόντα και αυγά.				
06. 01	Ιχθύες				
	A. Νωποί, διατηρημένοι με απλή ψύξη, αλατισμένοι, καπνιστοί.	X			X/3(*)
	B. Υπό μορφή πάστας.	X			X/3(*)
06. 02	Μαλακόστρακα και μαλάκια (συμπεριλαμβάνονται τα στρείδια, τα μύδια και τα σαλιγκάρια) που δεν προστατεύονται φυσικώς από το κέλυφος ή το όστρακό τους.	X			

(*) Εάν είναι δυνατό να αποδειχθεί, μέσω κατάλληλου ελέγχου, ότι δεν υπάρχει "λιπαρή επαφή" του πλαστικού, η δοκιμή με τον προσομοιωτή Δ μπορεί να παραλειφθεί.

(**) Η δοκιμή αυτή πραγματοποιείται μόνο στις περιπτώσεις που το pH είναι κατώτερο ή ίσο του 4,5.

Αριθμός Κατηγ.	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής A	B	Γ	Δ
06. 03	Κρέας κάθε ζωϊκού είδους (συμπεριλαμβανομένων και των πουλερικών και θηραμάτων):				
	A. Νωπό, διατηρημένο με απλή ψύξη, αλατισμένο, καπνιστό.	X			X/4
	B. Υπό μορφή πάστας κρέμας.	X			X/4
06. 04	Μεταποιημένα προϊόντα κρέατος (ζαμπόν, λουκάνικα, σαλάμια, μπέϊκον και άλλα).	X			X/4
06. 05	Κονσέρβες και ημικονσέρβες κρέατος και ιχθύων:				
	A. Σε υδατικό μέσο.	X(α)	X(α)		
	B. Σε ελαιώδες μέσο.	X(α)	X(α)		X
06. 06	Αυγά χωρίς το κέλυφος				
	A. Σε σκόνη ή αποξηραμένα.				
	B. Άλλα.	X			
06. 07	Κρόκοι αυγών:				
	A. Νωποί.	X			
	B. Σε σκόνη ή κατεψυγμένοι.				
06. 08	Αποξηραμένο λευκό αυγού				
07	Γαλακτοκομικά				
07. 01	Γάλα.				
	A. Πλήρες	X			
	B. Μερικώς αφυδατωμένο.	X			
	Γ. Μερικώς ή τελείως αποβουτυρωμένο.	X			
07. 02	Γάλα που έχει υποστεί ζύμωση, όπως το γιαούρτι, το οξύγαλα και παρόμοια προϊόντα που περιέχουν φρούτα και προϊόντα φρούτων.		X		

Αριθμός Κατηγ.	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής A	B	Γ	Δ
07. 03	Κρέμα γάλακτος και όξινη κρέμα.	X(a)	X(a)		
07. 04	Τυριά:				
	A. Ολόκληρα με κρούστα.				
	B. Τηγμένα τυριά.	X(a)	X(a)		
	Γ. Ολα τα υπόλοιπα.	X(a)	X(a)		X/3(*)
07. 05	Πυτιά.				
	A. Σε υγρή ή παχύρρευστη μορφή.	X(a)	X(a)		
	B. Σε σκόνη ή αποξηραμένη.				
08	Διάφορα προϊόντα.				
08. 01	Ξύδι.		X		
08. 02	Τηγανητά ή ψητά τρόφιμα.				
	A. Τηγανητές πατάτες, τηγανίτες και άλλα.				X/5
	B. Ζωϊκής προέλευσης.				X/4
08. 03	Παρασκευάσματα για σούπες, ζωμούς ή/και ροφήματα, σούπες ζωμοί ή ροφήματα έτοιμα (εκχυλίσματα ή συμπυκνωμένα διαλύματα), παρασκευάσματα τροφών σύνθετα ομογενοποιημένα, φαγητά έτοιμα:				
	A. Σε σκόνη ή αποξηραμένα				
	I. Με λιπαρές ύλες στην επιφάνεια.				X/5
	II. Αλλα				

(*) Εάν είναι δυνατό να αποδειχθεί, μέσω κατάλληλου ελέγχου, ότι δεν υπάρχει "λιπαρή επαφή" του πλαστικού, η δοκιμή με τον προσομοιωτή Δ μπορεί να παραλειφθεί.

Αριθμός Κατηγ.	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής			
		Α	Β	Γ	Δ
08. 03	Β. Υγρά ή σε παχύρρευστη μορφή: I. Επικαλλυμένα με λιπαρές ύλες. II. Αλλα	 X(a) X(a)	 X(a) X(a)		 X/3
08. 04	Ζύμες και άλλες ουσίες που προκαλούν ζύμωση: Α. Σε πάστα. Β. Ξερές.	 X(a)	 X(a)		
08. 05	Μαγειρικό αλάτι.				
08. 06	Σάλτσες. Α. Χωρίς λιπαρές ύλες στην επιφάνεια. Β. Μαγιονέζα, σάλτσες που προέρχονται από μαγιονέζα, κρέμες για σαλάτα και άλλες γαλακτωματοποιημένες σάλτσες (γαλάκτωμα του τύπου λάδι σε νερό) Γ. Σάλτσες που περιέχουν λάδι σε νερό σε χωριστές φάσεις	 X(a) X(a) X(a)	 X(a) X(a) X(a)		 X/3 X
08. 07	Μουστάρδα (εκτός της μουστάρδας σε σκόνη της κλάσης 08.17).	X(a)	X(a)		X/3(*)
08. 08	Φέτες ψωμιού, σάντουϊτς, τόστ και άλλα που περιέχουν κάθε είδους τρόφιμα. Α. Με λιπαρές ύλες στην επιφάνεια. Β. Αλλα				 X/5
08. 09	Παγωτά.	X			

(*) Εάν είναι δυνατό να αποδειχθεί, μέσω κτάλληλου ελέγχου, ότι δεν υπάρχει "λιπαρή επαφή" του πλαστικού, η δοκιμή με τον προσομοιωτή Δ μπορεί να παραλειφθεί.

Αριθμός Κατηγ.	Περιγραφή τροφίμων	Χρησιμοποιούμενος προσομοιωτής A	 B	 Γ	 Δ
08. 10	Αποξηραμένα τρόφιμα. A. Με λιπαρές ύλες στην επιφάνεια. B. Αλλα				X/5
08. 11	Καταψυγμένα ή βαθειάς κατάψυξης τρόφιμα.				
08. 12	Συμπυκνωμένα εκχυλίσματα με αλκοολικό βαθμό 5% VOL ή ανώτερο.		X(**)	X	
08. 13	Κακάο A. Σκόνη κακάο B. Πάστα κακάο				 X/5(*) X/3(*)
08. 14	Καφές έστω και καβουρδισμένος ή χωρίς καφεΐνη ή διαλυτός υποκατάτατα του καφέ σε κόκκους ή σε σκόνη.				
08. 15	Εκχυλίσματα καφέ σε υγρή κατάσταση.	X			
08. 16	Αρωματικές και φαρμακευτικές δρόγες: χαμομήλι, μέντα, δυόσμος, τσάϊ, φλαμούρι και άλλα.				
08. 17	Καρυκεύματα και αρώματα στη φυσική τους κατάσταση: κανέλλα, γαρύφαλλα, μουστάρδα σε σκόνη, πιπέρι, βανίλια, κρόκος και άλλα.				

(*) Εάν είναι δυνατό να αποδειχθεί, μέσω κατάλληλου ελέγχου, ότι δεν υπάρχει "λιπαρή επαφή" του πλαστικού, η δοκιμή με τον προσομοιωτή Δ μπορεί να παραλειφθεί.

(**) Η δοκιμή αυτή πραγματοποιείται μόνο στις περιπτώσεις που το pH είναι κατώτερο του 4,5.

ΙΙ. Η απόφαση αυτή εφαρμόζεται από την 1η Ιουλίου 1998.

Ο Πρόεδρος κ.α.α. ΧΑΡ. ΧΑΜΑΛΙΔΗΣ Αντιπρόεδρος	Η Γραμματέας ΕΛΕΝΗ ΠΑΛΛΑΡΗ

Τα Μέλη: Ν. Μαρκάτος, Ν. Κατσίμπας, Δ. Φραγκάτος, Ν. Γκέλης, Μ. Γιαμούρης, Κ. Γκέγκιου, Β. Μπούλιας.

Η παρούσα απόφαση να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 2 Μαΐου 1998

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ **ΓΙΑΝΝΟΣ ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ**	ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ **ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΔΡΥΣ**

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ